

## 3月5日（火）

きょうは、「カレーなんばん」のうどんの原料<sup>げんりょう</sup>である“小麦”についてのお話をします。

“小麦”は、埼玉県では、深谷市<sup>ふかや</sup>や行田市<sup>ぎょうだ</sup>、熊谷市<sup>くまがや</sup>、加須市<sup>かぞ</sup>などがある、北の地域<sup>さいばい</sup>を中心に栽培<sup>さいばい</sup>されていて、去年の生産量<sup>せいさんりょう</sup>は全国第9位になっています。“小麦”の品種<sup>のうりん</sup>は、「農林61号」というものが昭和22年から栽培<sup>さいばい</sup>されていましたが、最近<sup>さいばい</sup>は、強い風<sup>たお</sup>にも倒れにくい新しい品種<sup>ひんしゅ</sup>の「さとのそら」に変わり、きょうの給食<sup>きょくじき</sup>のうどんにも「さとのそら」が使われています。ちなみに、給食用<sup>きょくじき</sup>のうどんは、埼玉県でとれた「さとのそら」が使われています。「さとのそら」の味<sup>あじ</sup>の特徴<sup>とくちょう</sup>は、しっかりとした小麦<sup>こむぎ</sup>の味と香り<sup>かお</sup>ですので、そういったものも感じながら、きょうもしっかり残さずに食べましょう。